



APFEL-ZIMTCREME-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



60



leicht

Tipps

Statt Apfelsaft kann auch Most verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Frischer, süßer Mürbteig
Butter, für die Form

FÜR DIE ÄPFEL

750 ml Apfelsaft
200 g Zucker
2 Msp. Zimt
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 kg Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten

FÜR DIE ZIMTCREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
120 g Mascarpone
80 g Zucker
1 Zitrone(n), Saft davon
2 cl Rum
2 Msp. Zimt
250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Mürbteig ausrollen und in eine befettete Form geben.
2. Für die Äpfel: Apfelsaft mit Zucker und Zimt aufkochen. Etwas von der Flüssigkeit mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren und zum Apfelsaft mischen.
3. Äpfel in der Form verteilen und die Apfelsaftmischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und über Nacht kalt stellen.
4. Für die Zimtcreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Zitronensaft, Rum und Zimt dazumischen.
5. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Creme auf den Äpfeln verteilen und mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.